



Formulari de Participació

Premis Mercabarna Innova 2023

Reconeixement a la Millor iniciativa innovadora en producte alimentari

Benvingut al formulari de participació a la **Millor iniciativa innovadora en producte alimentari**:

Les empreses del sector alimentari estan en constant adaptació a les demandes socials i de mercat elaborant nous productes alimentaris innovadors, aportant valor i fent-los accessibles als consumidors. En aquest cas es reconeixen llançaments innovadors en àrees com:

- Varietats de producte
- Gammes de producte
- Línies de producte transformat
- Productes certificats
- Tractaments en el processat alimentari
- Incorporació de nous ingredients

Busquem iniciatives transformadores de les empreses de Mercabarna que apliquin la innovació en producte per fomentar un sector més resilient, sostenible i competitiu.



INFORMACIÓ DEL PARTICIPANT

Nom de l'Empresa/Organització:

Laumont, SLU

Sector d'Activitat (p.ex. *Classificació Directori Mercabarna - 1r nivell*)

Majorista fruita i verdura

Persona de Contacte:

Miquel Ramon Roig

Càrrec:

Responsable de comunicació Laumont

Email:

miquel.ramon@laumont.es

Telèfon:

+34 658 96 69 01

DESCRIPCIÓ DEL PROJECTE

Nom del projecte:

Creació d'un nou producte innovador: les perles de tòfona negra Laumont

Breu descripció (màxim 150 paraules):

Les perles de tòfona negra Laumont son un nou producte de la **gamma de condiments trufats d'alta qualitat: les nostres perles destaquen ja que no contenen ni aromes ni colorants i estan fetes amb autèntica trufa negra Laumont**. Les perles són petites esferes que contenen autèntica tòfona negra LAUMONT al seu interior, fet que atorga un sabor intens i característic.

Han estat dissenyades per tenir presència als **millors espais gastronòmics del país**, ja sigui mitjançant la venda al detall, restauració o càtering: han nascut fruit de la cerca constant de la perfecció i les necessitats gastronòmiques dels millors xefs del planeta.

La innovació que hi ha darrera la creació d'aquest nou producte, on ningú fins ara havia optat per oferir aquest producte sense aromes ni colorants, ha generat **un gran interès dins el sector gastronòmic**.

Com aquest projecte d'innovació en producte ha millorat la seva oferta o posicionament al mercat davant dels seus clients/usuaris i/o respecte de la competència?

El nostre projecte d'innovació marca un abans i un després ja que des de Laumont **s'ha apostat per atansar aquest producte a un altre nivell gastronòmic d'altíssima qualitat**. Això és així ja que no s'ha prioritzat ni l'estètica (no s'utilitzen colorants) ni la potencia de sabor (no s'han utilitzat aromes), sinó que s'ha apostat per obtenir **un sabor genuí de tòfona negra**.

Amb aquest nou producte, a més, ens obra les portes al retail de gran consum, un sector en el qual volem créixer els propers anys i **el nostre camí per fer-ho es desenvolupament productes clarament diferenciats i de gran qualitat respecte la competència**.

Fins ara no era possible relacionar aquest producte en ambients de primer nivell gastronòmic i ara sí: les perles de tòfona negra mai havien estat tant a prop de l'autèntic gust de la tòfona negra fresca.

Quins resultats mesurables poden mostrar l'impacte del projecte?

(p.ex. increments en el nombre de client/usuaris, increments en la producció, millores en els índex de satisfacció client, increment de facturació, etc.)

El llançament d'aquest producte (que fins ara Laumont no havia ofert) es va produir al mes de març i **l'èxit ha estat aclaparador** ja que a principis de maig gairebé ja s'han venut totes les unitats del format 50gr de la primera producció del producte per lo que ha sigut necessari començar a pensar amb una segona producció per seguir cobrint la demanda.

Amb més de 1.000 unitats venudes en escassos dos mesos, les expectatives de venta del producte han estat superades per les previsions més optimistes i més enllà de l'increment de la facturació, posem el focus en les noves oportunitats que han sorgit gràcies a treure un nou producte d'aquesta categoria tant a nivell nacional com internacional.

Quins elements incorpora el projecte per a la millora de la sostenibilitat ambiental tant pel que respecta a l'ús eficient dels recursos (aigua, energia, matèries primeres) com pel seu respecte pel medi ambient on es situa?

Com en tots els productes que fabriquem a Laumont, una de les nostres prioritats es garantir que tots els processos de producció siguin respectuosos amb el medi ambient. Això inclou la gestió eficient dels residus generats en el procés de producció, així com la **reducció de l'ús de plàstics i altres materials no sostenibles en els nostres productes i envasos.**

Quins altres elements d'innovació tecnològica estan presents al projecte? *(p.ex. solucions de millora de monitoreig, seguretat, preservació, etc.)*

El procés de producció de les perles de tòfona negra implica l'ús de tecnologia avançada per garantir una producció eficient i de qualitat, així com una millor conservació dels ingredients.

Elaborar un producte d'aquests característiques no es fàcil i requereix de molta recerca en aquest sentit perquè esdevingui una realitat de alta qualitat.

La consecució d'aquest producte ens obra les portes a seguir innovant i buscant solucions a les demandes i grans reptes gastronòmics del mercat.

Quins altres innovadors del projecte reforcen la seva capacitat per a destacar en l'àmbit del sector alimentari?

(p.ex. millora de la relació amb el territori i la comunitat, millora de les condicions laborals, adequació a demandes específiques de col·lectius de la comunitat, etc.)

La principal millora es la honestetat que adquireix aquest producte, **traspassa la barrera dels aromes artificials i es presenta de sobte com una bona alternativa per suplir la tòfona negra amb un format original mantenint al màxim l'autèntic gust de tòfona negra.**

Amb aquesta innovació, aquest producte puja de cop varis esgraons gastronòmics i el podrem trobar a restaurants de tots els nivells d'una manera innovadora i moderna.

A més a més també destaquem la capacitat de produir aquest producte a un preu econòmic a l'abast del gran públic, amb una reducció important del que pot arribar a costar la tòfona negra fresca.

En definitiva, una solució que beneficia al món de la restauració i també, de retruc, a la cultura de la tòfona negra, ja que democratitza l'accés de tòfona negra a un ventall més ampli de clients.

DOCUMENTACIÓ DEL PROJECTE

Per tal de facilitar la comprensió i avaluació del projecte, pot adjuntar seguidament documentació complementària.

La documentació pot incloure textos, gràfics i imatges il·lustratives sempre en format PDF.

En cas de voler presentar vídeos, preguem els incloguin com enllaços al document PDF.